

Smelten

Smelt er en fedtfinnefisk i familie med ørred og laks. Tidligere blev den betragtet som en underfamilie til laksen, men i dag har den fået sin helt egen familie. Den er dog stadig nært beslægtet med laksen.

UDSEENDE

Fisken har en relativ stor mund med lange, spidse tænder, og den er, som både ørred og laks, en rovfisk. Den har tydeligt underbid. Fisken har små, stort set fastsiddende skæl. Sidelinjen går ikke hele vejen til halefinnen. Finnerne er alle bløde, og halefinnen er tydelig kløftet. Den er sølvfarvet på bugen, mens ryggen er mere grålig. Ældre fisk er mere grønlig. I ferskvand kendes der eksemplarer på op til 20 cm. I brakvand bliver den op til ca. 27 cm i Danmark.

ALDER

I ferskvand bliver smelt kun sjældent 4-5 år, mens de i brak- og saltvand bliver op til 10 år. Nogle kilder angiver sågar 12-15 år.

ÆG/UNGER

Fisken gyder i marts/april afhængig af temperaturen. Æggene er 0,6-1,3 mm i diameter – og hver hun kan indeholde mellem 350-1050 æg pr. gram kropsvægt. Æggene klækker efter 20-40 dage.

FØDE

Da smelten lever i de frie vandmasser, består dens føde af krebsdyr som bl.a. dafnier, vandlopper, mysis og rejer. Store smelt æder også småfisk som sandkutling og fiskeyngel. De fisk, der også æder andre fisk, bliver i øvrigt størst.

LEVESTED

Smelten lever både som standfisk i ferskvand, og som vandrefisk, der bevæger sig mellem ferskvand i gydeperioden og salt- eller brakvand i ædeperioden.

FJENDER

Smelten spises gerne af fisk som aborre, gedde og sandart i ferskvand og af torsk i det salte vand. Desuden æder den trepiggede hundestejle gerne dens æg.



Ekstra information

Fisken kendes nemt på den karakteristiske lugt af agurk; derfor kaldes den også agurkefisk. Slægtsnavnet *Osmerus* kommer af græsk og betyder ildelugtende, hvilket henviser til lugten af rædden agurk. Lugten forsvinder ved tilberedning, så vi kunne nu sagtens spise den meget fede fisk, der er yderst populær på menukortet i bl.a. Rusland.

Fisken har været brugt til fiskeolie, fiskemel og foder til bl.a. dambrugsørreder. Desuden er den en populær agnfisk.

Foto: Ole Dahlgren